

地域おこし協力隊通信

地域おこし協力隊着任のごあいさつ

新規就農プロジェクト（南阿蘇村農業みらい公社所属）に新メンバーが加わりました！



おおとも
いづみ
大友 樹さん

前居住地：千葉県
着任月：2026年4月

草原と農業の仕組みに感動！
民泊と農業を模索中です。



いしやま
みか
石山 美香さん

前居住地：福岡県
着任月：2026年5月

田んぼを風が渡る風景が大好きです。
稲作と畑作で就農が目標。



くまたに
れいか
熊谷 麗花さん

前居住地：熊本市
着任月：2026年8月

自然と農業が美しく交わる南阿蘇村。
さまざまな可能性を楽しみます。

村と人

Vol.
159

山本 愛月さん

9月に河陰にオープンしたテイクアウト専門店「月乃屋」で働く、阿蘇市在住の16歳、山本さん。毎日、阿蘇市から通勤しています。

山本さんは、生後間もなく、重いむくみなどを伴う難病「フィンランド型先天性ネフローゼ症候群（CNF）」を発症。車いす生活や食事制限もありましたが、治療とリハビリを続け、6歳で母親から腎臓移植を受けて回復が進み、

現在は元気に日常生活を送っています。高校への進学も考えましたが、体調面を考慮し、家族と「人の役に立つことをしたい」と店を始めることを決意。現在は、曾祖父母の暮らす村で大叔母、祖母、母、山本さんの4人で店を営み、山本さんは弁当の盛り付けや洗い物、レジを担当しています。

店名には「月のようにそっと人を照らすあたたかいお店でありたい」という想

いが込められています。現在は唐揚げ弁当や大判焼き、ポテトなどを提供していて、今後もメニューを増やしていく予定です。

「ここまで元気に過ごせていることが奇跡。これからは自分の元気な姿を見せて、頑張っている人の力になりたい」と話す愛月さん。笑顔で働く姿が、多くの人に元気を届けています。



くらぶのコーナー



「コーンボール」



材料（約10個分）

- ・鶏ひき肉……………150 g
- ・玉ねぎ……………90 g
- ・しょうが……………少々
- ・片栗粉……………大さじ1
- ・塩……………少々
- ・コーン……………150 g

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにし、しょうがはすりおろす。
- ②コーン以外の材料をよく混ぜ合わせる。
- ③一口大に丸めて、周りにコーンを付ける。
- ④レンジ（600W）→4分～4分30秒、蒸し器（強火）→8分～10分程度蒸す。
- ⑤照りマヨソースをかけてできあがり！

〈照りマヨソース〉

- ・みりん……………大さじ1
- ・しょうゆ……………大さじ1
- ・砂糖……………小さじ1
- ・マヨネーズ……………大さじ2

※マヨネーズ以外を混ぜ、砂糖が解けるまで加熱する。粗熱がとれてからマヨネーズを加えて混ぜる。



まんまるで見た目もかわいいコーンボールは、保育園の人気メニュー。甘辛の照りマヨソースがくせになります！



紹介者
調理師：長野しのぶさん
（はくすい保育園）